

85-153089-26 COFITEC SA 02.09.81-CH-005643 (15 CS 85) A23g-09	D13	COFI-02.09.81 *CH-649-197-A	D.3-Ee	024
Edible stick support for food ice, esp. chocolate ice - comprising tubular sheath filled with stuffing			coconut oil (esp. 5.27 kg dry matter), 0.4-0.5 (pref. 0.44) kg salt, 0.06-0.09 (pref. 0.0755) kg dye, and 55-70 (pref. 63) kg flavourings.	
C85-066851	A stick support for a food ice, esp. a chocolate, is edible and is formed by a tubular sheath filled with a stuffing.			
PREFERRED COMPOSITION				
The stuffing is 1 compsn. contg. 17-19 (pref. 18) kg. glucose (esp. 15.3 kg dry matter), 66-74 (pref. 70) kg icing sugar, 6-8 (pref. 7) kg granulated sugar, 0.75-0.85 (pref. 0.8) kg food gelatin (esp. 0.72 kg dry matter), 1.1-1.3 (pref. 1.2) kg water, 2.5-3.5 (pref. 3) kg coconut oil (esp. 2.01 kg dry matter), and 0.15-0.35 kg/100 kg of colourings and flavourings.				
The compsn. of the sheath is 21-23 (pref. 22.22) kg granulated sugar, 6.5-8.5 (pref. 7.78) kg water, 20-24 (pref. 22.22) kg glucose (esp. 17.78 kg dry matter), 10.5-12.5 (pref. 11.78) kg modified starch (esp. 10.22 kg dry matter), 9.5-10.5 (pref. 10) kg water, 42-46 (pref. 44.44) kg biscuit flour (esp. 39.11 kg dry matter), 7.6-8.5 (pref. 8) kg				
			EXAMPLE	
A stick of the preferred compsn., with a ratio by wt. of sheath:stuffing of 60:40, showed absence of Salmonella in a 25g sample, and absence of total and faecal coliforms, of coagulase or DNase staphylococci, of moulds, of yeasts, and of sulphite reducing anaerobes in 1g samples. (3pp510DAHDwgNo0.0)				
CH-649197-A				

© 1985 DERWENT PUBLICATIONS LTD.

128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England

US Office: Derwent Inc. Suite 500, 6845 Elm St. McLean, VA 22101

Unauthorised copying of this abstract not permitted.



CONFÉDÉRATION SUISSE

OFFICE FÉDÉRAL DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

⑪ CH 649 197 A5

⑤① Int. Cl. 4: A 23 G 9/00

Brevet d'invention délivré pour la Suisse et le Liechtenstein
Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

⑫ FASCICULE DU BREVET A5

⑫① Numéro de la demande: 5643/81

⑦③ Titulaire(s):
Cofitec S.A., Genève

⑫② Date de dépôt: 02.09.1981

⑦② Inventeur(s):
Van Deuren, Gabriel, Anières

⑫④ Brevet délivré le: 15.05.1985

⑫⑤ Fascicule du brevet
publié le: 15.05.1985⑦④ Mandataire:
Micheli & Cie, ingénieurs-conseils, Genève

⑫④ Bâton support pour glaces alimentaires.

⑫⑤ Il est comestible et se compose d'une gaine tubulaire
remplie d'une farce.

REVENDICATIONS

1. Bâton-support pour glaces alimentaires, notamment esquimaux, caractérisé par le fait qu'il est comestible et qu'il est formé d'une gaine tubulaire remplie d'une farce.

2. Bâton selon la revendication 1, caractérisé par le fait que la composition de la farce est la suivante:

- glucose: de 17 à 19 kg
- sucré glace: de 66 à 74 kg
- sucré cristal: de 6 à 8 kg
- gélatine alimentaire: de 0,75 à 0,85 kg
- eau: de 1,1 à 1,3 kg
- huile de coco: de 2,5 à 3,5 kg
- colorants/arômes: de 0,150 à 0,350 kg/100 kg

3. Bâton selon la revendication 2, caractérisé par le fait que la composition de la farce est la suivante:

- glucose: 18,00 kg ou matière sèche: 15,30 kg
- sucré glace: 70,00 kg
- sucré cristal: 7,00 kg
- gélatine alimentaire: 0,80 kg ou matière sèche: 0,72 kg
- eau: 1,20 kg
- huile de coco: 3,00 kg ou matière sèche: 2,01 kg
- colorants/arômes: de 0,150 à 0,350 kg/100 kg

4. Bâton selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé par le fait que la composition de la gaine tubulaire est la suivante:

- sucré cristal: de 21 à 23 kg
- eau: de 6,5 à 8,5 kg
- glucose: de 20 à 24 kg
- amidon modifié: de 10,5 à 12,5 kg
- farine biscuitier: de 42 à 46 kg
- eau: de 9,5 à 10,5 kg
- huile de coco: de 7,6 à 8,5 kg
- sel: de 0,4 à 0,5 kg
- colorant: de 0,06 à 0,09 kg
- arôme: de 55 à 70 kg

5. Bâton selon la revendication 4, caractérisé par le fait que la composition de la gaine tubulaire est la suivante:

- sucré cristal: 22,22 kg
- eau: 7,78 kg
- glucose: 22,22 kg ou matière sèche: 17,78 kg
- amidon modifié: 11,78 kg ou matière sèche: 10,22 kg
- farine biscuitier: 44,44 kg ou matière sèche: 39,11 kg
- eau: 10,00 kg
- huile de coco: 8,00 kg ou matière sèche: 5,27 kg
- sel: 0,44 kg
- colorant: 0,0755 kg
- arôme: 63,0 g

Un certain nombre de glaces alimentaires sont présentées sous la forme d'un pain solidaire d'un bâton-support dont l'extrémité émerge de la masse de la glace, esquimau, etc., pour permettre au consommateur de la tenir.

Ces bâtons-supports sont généralement réalisés en bois ou en matière plastique et, s'ils présentent des qualités mécaniques adéquates, ils présentent l'inconvénient majeur de ne pas être comestibles.

La présente invention a pour objet un bâton-support pour glaces alimentaires qui se distingue par le fait qu'il est comestible et se compose d'une gaine tubulaire remplie d'une farce.

Dans la réalisation d'un bâton-support pour glaces alimentaires, esquimaux, etc., la difficulté réside dans la réalisation des caractéristiques mécaniques suffisantes, tout en ayant une composition agréable au goût.

Pour obtenir la résistance mécanique voulue, le bâton est constitué en une gaine tubulaire remplie d'une farce, la composition de ces deux éléments étant la suivante:

1. Farce

- glucose: de 17 à 19 kg, de préférence 18,00 kg ou matière sèche: 15,30 kg
- sucre glace: de 66 à 74 kg, de préférence 70,00 kg ou matière sèche: 70,00 kg
- sucre cristal: de 6 à 8 kg, de préférence 7,00 kg ou matière sèche: 7,00 kg
- gelatine 180 BL: de 0,75 à 0,85 kg, de préférence 0,80 kg ou matière sèche: 0,72 kg
- eau: de 1,1 à 1,3 kg, de préférence 1,20 kg
- huile de coco: de 2,5 à 3,5 kg, de préférence 3,00 kg ou matière sèche: 2,01 kg
- colorants/arômes (pour 100 kg): de 0,150 à 0,350 kg

Cette farce peut être réalisée de différentes couleurs et avec différents arômes tels par exemple:

- | | |
|------------------------------|-------|
| a) colorant rose E 122 | 5 g |
| arôme fraise | 200 g |
| b) colorant jaune E 104 | 25 g |
| arôme citron | 250 g |
| c) colorant orange E 104/124 | 25 g |
| arôme orange | 250 g |
| d) colorant bleu | 0 g |
| arôme chocolat | 300 g |
| avec éventuellement curacao | 15 g |

2. Gaine

- sucre cristal: de 21 à 23 kg, de préférence 22,22 kg ou matière sèche: 22,22 kg
- eau: de 6,5 à 8,5 kg, de préférence 7,78 kg ou matière sèche: 0 kg

- glucose 3 NA: de 20 à 24 kg, de préférence 22,22 kg ou matière sèche: 17,78 kg
- Flogel 70: de 10,5 à 12,5 kg, de préférence 11,78 kg ou matière sèche: 10,22 kg
- farine biscuitier: de 42 à 46 kg, de préférence 44,44 kg ou matière sèche: 39,11 kg
- eau: de 9,5 à 10,5 kg, de préférence 10,00 kg
- huile de coco: de 7,6 à 8,5 kg, de préférence 8,00 kg ou matière sèche: 5,27 kg
- sel: de 0,4 à 0,5 kg, de préférence 0,44 kg ou matière sèche: 0,44 kg
- colorant: de 0,06 à 0,09 kg, de préférence 0,0755 kg ou matière sèche: 0,0755 kg
- arôme: de 55 g à 70 g, de préférence 63 g

Comme arôme, on utilise de préférence de l'arôme vanilline à raison de 63 g.

Les caractéristiques techniques du bâton-support répondant à la recette donnée ci-dessous sont les suivantes:

1. Dimensions

- Longueur: maximale 104 mm tolérance ± 2 mm, minimale 90 mm.
- Diamètre: maximal de 8,5 à 9,5 mm, minimal de 7,5 à 8,5 mm.

2. Densité

Théorique et réelle moyenne: 1,4

3. Proportions gaine/farce en poids

60/40

4. Poids unitaire final moyen

Pour une longueur de 102 mm: 8,09 g

5. Contrôles bactériologiques et chimiques

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| — Recherche des salmonelles: | absence dans 25 g |
| — Recherche des coliformes totaux: | absence dans 1 g |
| — Recherche des coliformes fécaux: | absence dans 1 g |

Recherche des staphylocoques à coagulase ou DNase + : absence dans 1 g
 Recherche des moisissures : absence dans 1 g
 Recherche des levures : absence dans 1 g
 Recherche des anaérobies sulfite-réducteurs : absence dans 1 g
 Flore totale mésophile (30 °C pendant 3 d) : $5,2 \times 10^3$ germes/gt
 La qualité bactériologique est donc satisfaisante.

6. Contrôles physiques

Essais de traction

T : + 20 °C

P : 1 kg

Durée : 5 min

Résultat : allongement maximal résiduel : 2 mm

Essais de flexion

T : - 20 °C

P : 50 g

Durée : 30 s

Portée : 80 mm

1 extrémité encastrée

Fleche maximale : 0,5 mm

Essais de flexion

T : - 20 °C

P : 3 kg

2 points d'appui distants de 80 mm

Durée : 30 min

Fleche maximale : 0,2 mm

7. Conditions de stockage

10 Temperature : 25 °C

Humidité relative : 70-75%

Ces caractéristiques techniques, notamment les données bactériologiques et chimiques ainsi que les données physiques, donnent entière satisfaction pour la réalisation de bâtons comestibles utilisables comme support de glaces alimentaires, esquimaux, etc., comme l'ont montré les essais pratiques effectués.

Dans les exemples présentés ci-avant, le glucose est un sirop obtenu à partir de maïs, la gélatine 180 BL est obtenue par la transformation de couenne de porc, et le Fogel 70 est un amidon modifié, plus particulièrement une farine obtenue à partir de maïs.